

## VII. BIBLIOGRAFÍA

- 1 ABDEL-FATTAH, A., MABROUK, S., & ISMAIL, A., (1977). Production of polygalacturonase and pectin methyl esterase by Fungi. Chem. Microbiol. Technol.,6,38-41.
- 2 ABDEL-FATTAH, A., & ISMAIL, A., (1996). Utilization of orange peels for the production of multienzyme complexes by some fungal strains. Process. Biochem. 35;7 645-650
- 3 AGOSIN, E., MAUREIRA, M., BIFFANI, V. & PEREZ, F. (1996). In "Recent advances in solid state cultivation", Kluwer Editions, Dordrecht, Alemania.
- 4 AGUILAR, G. & HUITRON, C. (1986). Application of fed-batch cultures in the production of extra cellular pectinase by *Aspergillus sp.* Enzyme and Microbial Technology. 9, 541-545.
- 5 ANDERSEN, P., (1991) Enzimas para la producción de zumos de fruta, Información técnica de Novo Nordisk Ferment Ltd., SUIZA.
- 6 A.O.A.C., (1970) Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C., USA.
- 7 AYALA , J. & PARDO, R. (1995). Optimización por diseños experimentales, A & B S.A.,115 - 134.
- 8 BECKER, J., CALDWELL. G. & ZACHGO. E., (1999). Biotecnología curso práctico de laboratorio, Acribia, S.A., ESPAÑA, 201-204.
- 9 BERGEY, (1974) Manual of Systematic Bacteriology, I .663–665.
- 10 CABELLO-VELAZCO, A., RUIZ, J. & ORIHUELA, M. (1982). Producción de pectinasas bacterianas utilizando pulpa de café como sustrato. Rev. Latamer. Microbiol. 24, 173-179.
- 11 CAMPOS, D., (2001). Curso Aplicaciones de la biotecnología enzimática en procesos agroindustriales, Universidad Nacional Agraria la Molina, PERÚ.

- 12 CARRIZALES, V., RODRIGUEZ, H., & SARDINA, I., (1981). Determination of the specific growth rate of molds on semi- solid cultures. *Biotechnol. Bioeng.* 23, 321-333.
- 13 CROSS, T., (1980). Growth and examination of Actinomycetes- some guidelines, American Society for Microbiology, USA, 605-609
- 14 DE LA CRUZ, T. & MIRANDA, H. (2001). Optimización de la producción de metilgalato de *Caesalpinea spinosa* por fermentación en estado sólido con *Aspergillus niger* MIT-HI, II Congreso Peruano de Biotecnología y Bioingeniería, PERÚ.
- 15 DEMAIN, A. & SOLOMON, N., (1986). Manual of Industrial Microbiology and Biotechnology, American Society for Microbiology, USA, 130- 131
- 16 DONAGHY, J. & MC KAY, A., (1994). Pectin extraction from citrus peel by polygalacturonase produced on whey. *Bioresource Technology.* 47, 25-28.
- 17 EL-SAYED, S., MOHARIB, S. & JWANNY, E. (1994). Isolation and characterization of polygalacturonase and invertase from yeast *Endomycopsis fibuligera* 3812. Bioconversion of date waste. *Internat. J. Sci. Technol.* 29, 255-262.
- 18 FOGARTY, W.M. & WARD, O.P. (1974). Pectinases and pectin polysaccharides. *Progress in Industrial Microbiol.* 13:59-119.
- 19 FRANCO, M. (2001). Actinomicetos morfología, potencial biotecnológico y agroindustrial. II Congreso Peruano de Biotecnología y Bioingeniería, PERÚ.
- 20 GAINVORS, A. & FREZIER. H., (1994). Detection of Polygalacturonase, Pectin-lyase and Pectin-esterase Activities in a *Saccharomyces cerevisiae* Strain. UR-FS-LMG. FRANCIA.
- 21 GARCIA, M., QUINTERO, R. & LOPEZ-MURGUIA, A., (1993). Biotecnología alimentaria, Limusa Noriega editores, MÉXICO, 110-112.

- 22 HART, H., PARISH, M., BURNS, J. & WICKER, L. (1991). Orange finisher pulp as substrate for polygalacturonase production by *Rhizopus oryzae*. J.Food Sci. 56. 2, 481-483.
- 23 IGLESIAS, H., & CHIRIFE, J.(1982). Handbook of food isotherms: water sorption parameters for food and food components. Academic. Press, New York, USA.
- 24 ILLANES, A.,(1994). Biotecnología de las enzimas, Editorial Universitaria de Valparaíso, CHILE, 200-201.
- 25 KILARA, A., (1982). Enzymes and their uses in processed apple industry. A. Review. Process. Biochem. 17, 4 35-41.
- 26 KIRK, E., (1961). Enciclopedia de Tecnología Química.T.II.Ed. Hispano-Americana; Primera edición; MÉXICO.
- 27 KUNDU, A., GHOSH, B. & GHOSH, S. (1983). Role of water in the hydrolysis of cellulose in a solid state. J.Fermen.Technol. 61, 185-188.
- 28 LAUKEVICS, J., APSITE, A. & VIESTUR, T. (1984). Solid substrate fermentation of wheat straw to fungal protein. Biotechnol. Bioeng 26, 1465-1474.
- 29 MALDONADO, M.,NAVARRO, A., & DANLEY, A.,(1986). Production of pectinases by *Aspergillus sp.* using differently pretreated lemon peel as the carbon source. Biotechnol. 8, 501-504.
- 30 C KAY, A., (1988). A plate assay method for the detection of fungal polygalacturonasa secretion, FEMS Letters 56, 353-358.
- 31 ILLER, G. L., (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. Analytical Chemistry 31, 426–428.
- 32 MILSTEIN, O.,VERED, Y.,SHARMA & FLOWERS, H. (1986). Heat and microbial treatments for nutritional upgrading of wheat straw. Biotechnol. Bioeng. 28, 381-386.

- 33 MIRANDA, H., ROBLES, H. & HORNA, E., (1996). Diseño de biorreactores, Curso Teórico-Práctico, Universidad Peruana Cayetano Heredia, PERÚ.
- 34 MONTGOMERY, D., (1992). Diseño y Análisis de Experimentos, Grupo Editorial Iberoamericana, MÉXICO, 467- 509.
- 35 MORENO, P., WOOLCOTT, D. & MARCEL, G., (1995). Producción de pectinasa a partir de fermentación en sustrato sólido utilizando cáscara de yuca y limón con *Aspergillus niger* ATCC 10864. Tesis. Universidad Nacional Agraria la Molina. PERÚ.
- 36 NEUBECK, C.E. (1975). Fruits, fruits products and wines. In: Reed, 6. (Ed.) Enzymes in Food Processing. Academic Press, New York.
- 37 QUISPE, J. (1994). Manual de Laboratorio de Química Orgánica II. Universidad Nacional de Ingeniería. PERÚ.
- 38 RAIMBAULT, M., & ALAZARD, D., (1980). Culture method to study fungal growth in solid fermentation. Eur. J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 9, 199-209.
- 39 ROBLES, H., (1995). Optimización de la producción de bioinsecticida por *Bacillus Thuringiensis*, Tesis, Universidad Nacional de Trujillo, PERÚ.
- 40 SAVAL, S., & HUITRON, C., (1983). Microbiol pectinases from henequen pulp. Dev. Ind. Microb. 24, 547-551.
- 41 SANJAY, J., DURAND, H., & TIRABY, G. (1990). Production of extra cellular pectinase enzymes by a mutant of *Penicillium occitanis*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 34, 308-311.
- 42 SEELEY, H. & VAN DEMARK, P., (1973). Manual de Laboratorio para Microbiología, Editorial Blume, ESPAÑA, 59-63.
- 43 SHIVAKUMAN, P., & NAND, K., (1995). Anaerobic degradation of pectin by mixed consortia and optimization of fermentation parameters for higher pectinase activity. Lett. Appl. Microbiol. 20, 117-119.

- 44 SIESSERE, V. & SAID, S. (1994). Pectin enzymes production in solid-state fermentation using citrus pulp pellets by *Talaromyces flavus*, *Tubercularia* and *Penicillium charlessi*. *Biotechnol.* 11, 343-344.
- 45 SOLIS, S.,FAVELA, E. & GUTIÉRREZ, M. (1996). Production of pectinases by *Aspergillus Níger* in solid-state fermentation at high initial glucose concentrations. *World Journal of Microbiology and Biotechnology* 12, 257-260.
- 46 TREJO,M., ORIOL, E., LOPEZ, A., ROUSSOS, S., CHARLESSI, P., VINIEGRA, G. & RAIBANT, M. (1991). Producción de pectinasas de *Aspergillus níger* por fermentación sólida sobre soporte . *Micol. Neotrop. Apli.* 4, 49 - 62.
- 47 TRUJILLO, R., MENDOZA, R. & HORNA, E. (2001). Optimización en la producción de ensilado de residuos de sardina (*sardinops sagax sagax*) utilizando cepas de levaduras, II Congreso Peruano de Biotecnología y Bioingeniería, PERÚ.
- 48 VASQUEZ, C.& ROBLES, H.(2001). Influencia de las concentraciones del almidón de papa, MgSO<sub>4</sub>, CaCO<sub>3</sub> & KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> en medio fermentativo a base de “sanguaza” sobre la producción de bioinsecticida por *Bacillus thuringiensis*, II Congreso Peruano de Biotecnología y Bioingeniería, PERÚ.